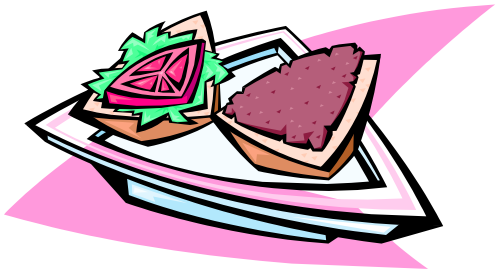

DELICES DE FOIES AU RIESLING

INGREDIENTS:

- *500 g de foies de volaille (canard de préférence)*
- *½ de feuille laurier*
- *6 grains de poivre*
- *3 gobelets de vin blanc Riesling*
- *300 g de beurre*
- *3 cuillères à soupe de Porto ou Cognac*
- *2 cuillères à café de sel*
- *poivre (8 tours de moulin)*

Faire tremper les foies de volaille bien dénervés pendant 30 mn dans de l'eau salée. Les rincer, les égoutter et les mettre dans le panier de cuisson avec le laurier, les grains de poivre, le Riesling.

Introduire le panier dans le bol du TM et régler *17 mn VAROMA Vitesse2* Remuer les foies au bout de 10 mn de cuisson pour que celle-ci soit homogène. Prolonger de 2 mn s'ils sont encore trop rosés.

A l'arrêt de la minuterie, bien égoutter les foies et les remettre dans le bol. Ajouter le beurre coupé en morceaux, le porto ou cognac, le sel, et les 8 tours de moulin de poivre.

Mixer à *Vitesse 9 puis TURBO pendant 40 à 50 secondes* pour avoir la consistance d'une mousse.

Remplir la mousse dans une jolie terrine, la mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

Servir accompagné de toasts de pain de campagne ou de pain brioché.

created by free version of DocuFreezer